

たけのこのアンビジーブルサレ

○材料 (18×8, 5×6センチのパウンド型)

たけのこの真ん中か根本部分

	150～200g
薄力粉	50g
卵	2個
豆乳	大さじ4
初プオイル	大さじ2
淡口醤油	小さじ半分
塩	少々

ふるっておく

●作り方

オーブンは180度に熱し、パウンド型にオーブンペーパーを敷いておく。

1. たけのこは横向きに2ミリ厚位のスライスにして半月に切っておく。(パウンド型に合わせて切る)
2. ボウルに薄力粉を入れ、真ん中に穴をあけて卵を割り、少しずつ小麦粉とあわせる。

○食べる前に少し温めていただくのをお勧めします。山椒塩をかけていただくのもおすすめ

